

Ile Flottante

Ile Flottante

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

Menu: [20.02.2008](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

4 Eier
200 ml süsse Sahne
300 ml Vollmilch
Vanillearoma (z.B. flüssig, als Vanillezucker oder in Form einer Vanillestange)
4 EL Zucker
Karamellsauce zum Garnieren (je nach Geschmack)

Zubereitung der Crème Anglaise (Vanillesauce):

Milch und Sahne aufkochen und Herdflamme ausdrehen. 4 Eigelb mit etwas der heissen Milch in einem Becher gut verrühren. 2 Esslöffel Zucker und Vanillearoma zur Milch geben. Eigelbmasse in die heisse Milch einrühren. Topf vom Herd nehmen und zunächstiterrühren, so dass eine leichte cremige Sauce entstehen sollte. Danach noch gelegentlich umrühren, schliesslich in eine flache Auflaufform schütten.

Zubereitung des Eischnees:

Der Eischnee muss zusammen mit der Vanillesauce zubereitet werden, da der Schnee in der heissen Milch gegart wird. „Notfalls “ kann der Eischnee auch in heissem Wasser gegart werden.

4 Eiweiss zu Schnee schlagen. 2 Esslöffel Zucker hinzugeben und noch einmal kurz schlagen. Milch mit Sahne (siehe oben bei der Crème Anglaise) aufkochen lassen, dann die Herdflamme auf mittlere Hitze herunterschalten.

Nun jeweils einen Esslöffel voll Eischnee auf die heisse Milch geben, von beiden Seiten jeweils 20 Sekunden garen lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine flache Auflaufform geben.

Beim Garen des Eischnees reduziert sich die Flüssigkeit, so dass nun etwas Milch noch nachgegeben und noch einmal aufgekocht werden sollte.

Später die Sauce um die kleinen Schneeeinseln herumgiessen und erkalten lassen (Ruhezeit mindestens 1 Stunde).